



Menu du Réveillon du 31 Décembre 2025

140,00€

Mise en bouche

Macaron au carpaccio de Saint-Jacques, confit d'oignon caramélisé

Entrée froide

Foie gras mi-cuit au naturel,
chutney mangue & épices douces,
brioche dorée légèrement toastée

Entrée chaude

Huître Gillardeau gratinée,
délicate émulsion de sabayon au champagne

Plat principal

Filet de bœuf en croûte, duxelles de champignons parfumée,
jus au vin cuit de Provence,
accompagné d'une purée de potimarron au miel.

Fromages

Trio de fromages affinés,
servis sur toast doré et croustillant

Dessert

Mousse légère au champagne, relevée d'une touche de yuzu,
finale pétillante et acidulée pour clore le repas en fraîcheur